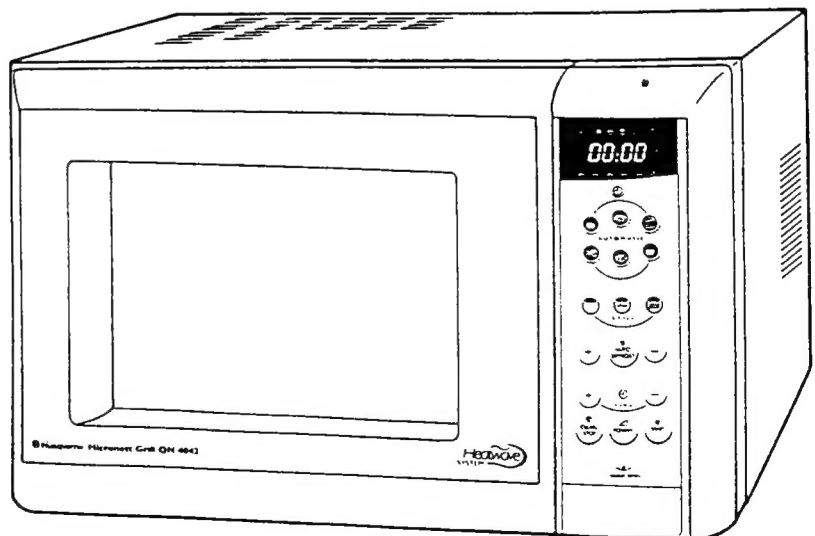


Husqvarna

BRUKSANVISNING

S



Micronett Grill
QN 4042

Sida Innehållsförteckning

- 5 **Säkerhetsinformation**
 - Vid installation och service
 - Vid användning av mikrovågsugnen
 - Vid skrotning av mikrovågsugnen
 - Viktigt att veta
- 6 **Uppackning och Tillbehörslista**
 - Uppackning
 - Tillbehör
- 7 **Installation**
 - Placering
 - Inbyggnad
 - Elanslutning
- 8 **Så här använder Du mikrovågsugnen**
 - Ugnen
- 9 – Installation av den roterande glastallriken
- 10 – Kontrollpanel och teckenfönster
- 11 – Stoppa och avbryta ett program
- Inställning av klocka
- 12 – Tillagning och val av mikrovågseffekt
- 13 – Vägledning för val av effekt
- 14 – Tillagning i flera steg
- 15 – Minska/öka tillagningstiden
- Automatisk upptining per vikt
- 17 – Vägledning för upptining med mikrovågseffekt 150W
- 18 – Vägledning för Automatisk upptining
- 20 – Viktigt vid tillagning med Grill och Mikro och Grill
- Tillagning med Grill
- 21 – Rekommendationer för tillagning med Grill
- 22 – Tillagning med Mikro och Grill
- 23 – Rekommendationer för tillagning med Mikro och Grill
- 24 – Snabbval – "Automatic"
- 26 – Rekommendationer Snabbval
- 28 – Barnsäkerhetsspärr
- 29 **Kom ihåg**
- 29 **Praktiska tips**
 - Allmänna
 - Tillagning
 - Upptining
- 30 **Nybörjartips till nya mikroanvändare**
 - Lämpliga kokkärl
- 30 **Så här testar Du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen**
- 31 **Det här kan Du inte göra i mikrovågsugnen**
- 31 **Så här underhåller Du ugnen och förlänger dess livslängd**
 - Rengöring och skötsel
- 31 **Om mikrovågsugnen inte fungerar**
- 32 **Konsumentköp, Service/reservelar och Tekniska data**

Gratulerar till Din nya mikrovågsugn

Innan Du använder mikrovågsugnen rekommenderar vi att Du läser igenom hela bruksanvisningen, som ger en direkt beskrivning av ugnen och dess funktioner.

För att undvika de risker, som trots allt alltid finns när Du använder en produkt som drivs med el, är det viktigt att ugnen installeras på rätt sätt och att Du läser igenom säkerhetsinformationen noga för att undvika felanvändning och onödiga olycksrisker.

Spara bruksanvisningen och se till att den finns tillgänglig vid användning av ugnen.

Hur fungerar mikrovågsugnen?

Den s.k. magnetronen i mikrovågsugnen sänder ut elektromagnetisk energi i form av radiovågor. Dessa radiovågor, av en speciell våglängd, har förmåga att sätta fart på matens egna vattenmolekyler. Då molekylerna gnids mot varandra uppstår friktionsvärme och maten blir varm. Att laga mat med mikrovågor ger därför många fördelar: Smakämnen, vitaminer och näringsämnen blir kvar i maten och den blir godare och fräschare. Till och med uppvärmda matrester smakar nylagat! Inget extra vatten eller fett behövs. Därför blir mikrolagad mat också extra kalorislätt och du slipper allt vad stekos heter.

Ekonomiskt!

Mikrovågorna värmer endast maten. Beroende på vad du lagar och hur mycket, så kan du spara upp till 75% elenergi jämfört med en vanlig spis/ugn! Dessutom kan du spara dina matrester och frysa in. Och sedan snabbt värma upp dem igen när det passar. Det blir raskt många insparade matslantar!

Heatwave©

Heatwave© är ett nytt och avancerat system för fördelning av mikrovågorna i mikrovågsugnen. – Heatwave© är konstruerat så att mikrovågorna "duschas" in i ugnsutrymmet och fördelas jämnare över maten. Detta oavsett om du tinar, tillagar eller värmer mat och/eller dryck.

I förhållande till konventionella fördelningsystem är det bildligt som att jämföra en dusch med en vattenkran.

Säkerhetsinformation

Vid installation och service

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning. Används den för andra ändamål kan det uppstå risk för skada på person och/eller egendom.
- En trasig ugn skall aldrig användas. Gör ugnen strömlös. Är den stickproppsansluten, lossas stickproppen från vägguttaget (drag i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringen (proppen) till ugnen ur elskåpet.
- Vid fel eller dålig funktion kontakta auktoriserad service för reparation. Se till att originalreservdelar används.
- Försök aldrig att förändra eller laga en trasig ugn själv. Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.

Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom. Sådan skada omfattas inte av konsumentbestämmelser, konsumentköp EHL.

Vid användning av mikrovågsugnen

- Ugnen är avsedd att användas av vuxna. Låt inte barn leka med ugnen och lämna inte småbarn utan övervakning i närheten av en mikrovågsugn som är igång.
- Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med ugnsluckan öppen eller med luckans säkerhetsbrytare ur funktion. Manipulera aldrig med säkerhetsbrytarna eller låsmekanismen.
- Starta aldrig ugnen om något kommit i kläm vid ugnsluckan. Låt inte mat eller smuts samlas på luckans insida eller på luckans tätningssytor på ugnen.
- Mikrovågsugnen får inte användas med skadad ugnslucka eller lucktätning innan den repareras av auktoriserad serviceverkstad.

- Ugnen får inte köras tom, då den kan skadas. Vid prov ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågseffekten.
- Lämna aldrig ugnen utan tillsyn vid bakning av potatis, smältning av stearin, kokande av knäckvärmning av mat i papper eller annat brännbart material eftersom dessa varor vid mycket för lång uppvärmningstid blir så varma att de kan ta eld. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell uppkommen eld. **Använd aldrig vatten.**
- Värm inte matolja eller fett då temperaturen inte går att kontrollera. Var försiktig med popcorn. Använd inte ugnen för att torka några som helst föremål. De kan överhettas och ta eld.

Vid skrotning av mikrovågsugnen

- Hjälp till att undvika skador även när mikrovågsugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, kapa kabeln vid utgången från ugnen. Kontakta eventuellt Din kommun för information om var Du kan lämna Din ugn eller kontakta AB Elektroservice.

Viktigt att veta

- Använd alltid glastallriken på plats i ugnens botten.
- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.
- För att motverka detta kan man röra om vätskan eller ha en sked i kärlet vid uppvärmningen – metallsked kan användas i vätskan – (placera dock skeden så att den inte kan komma i kontakt med ugnsväggarna, då gnistbildning kan uppstå) eller låt vätskan stå minst 20 sekunder för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den. Använd grytvantar.

Var försiktig vid värmning av barnmat. Tag bort locket eller nappar på burkar och flaskor innan de värms, och kontrollera temperaturen noga innan maten ges till små barn.

- Använd inte bestick eller kärl av metall eller med metalldekor. Gnistbildning kan uppstå och förstöra ugnen och/eller kärlet.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Se till att burkar eller förpackningar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

Uppackning och Tillbehörslista

Uppackning

Kontrollera att förpackningen och därmed ugnen ej är transportskadad.

Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Efter uppackningen kontrollera att varan är felfri. Skador, felaktigheter och eventuella saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren.

Lämna inte förpackningsmaterial så att små barn kan leka med det.

Tillbehör

- 1 Roterande glastallrik
- 1 Tallriksstöd, för den roterande glastallriken
- 2 Grillgaller; ett högt och ett lågt
- 1 Bruksanvisning
- 1 Kokbok med tips och recept för upptining, värmning och tillagning med mikrovågseffekt

Installation

Placering

1. Ugnen skall placeras på en plan och stabil yta med god ventilation runt ugnen. Placera inte ugnen nära andra värmekällor, t ex spis eller värmeelement.
2. Blockera inte ugnens ventilationsöppningar. Då kan ugnen överhettas och automatiskt stängas av genom ett termiskt överhettningsskydd. Ugnen måste ha minst 3–5 cm fritt utrymme till närmaste vägg för att få tillräcklig ventilation. Fötterna får ej tas bort.
3. Tag bort eventuell förpackningsmaterial inifrån ugnen. **Obs! avlägsna INTE den skyddande plastfilmen på ugnsluckans insida.** Den finns där för att skydda mot stänk och värme.
Läs mer om hur du installerar den roterande glastallriken och fästet för denna längre fram i instruktionsboken.
4. Torka ur ugnen invändigt och på luckans insida och tätningsytor med en fuktad trasa innan ugnen används.

Genom ugnens kompakta mått kan den placeras nästan var som helst på köksbänken, ett bord eller flyttas med till sommarhuset. Var alltid noga med att ugnen skall stå plant och på ett stabilt underlag.

Se också till att ugnens fötter finns på plats för att ugnen skall få tillräcklig ventilation.

Inbyggnad

Ugnen kan hängas under väggskåp eller på vägg. Konsoler, HK 3, finns att köpa som extra tillbehör.

Inbyggnad i högskåp får endast ske tillsammans med "Liftdoor", LD 410, eller med inbyggnadsram MF 23.

Inbyggnad i väggskåp får endast ske tillsammans med inbyggnadsram MF 23.

Elanslutning

Ugnen levereras med sladd och stickpropp för anslutning till ett 220–230 V 50 Hz, 10 A trög säkring och separat jordat vägguttag.

Kontrollera att ugnens spänning överensstämmer med vägguttagets spänning.

Mikrovågsugnar drar en mycket stor startström och måste därför anslutas till ett jordat, separat, vägguttag. Andra större apparater som kyl, frys, spis, diskmaskin och dyligt får alltså inte anslutas på samma säkring.

Om din bostad är utrustad med automatsäkringar, måste dessa klara motsvarande krav.

Mikrovågsugnen är försedd med sladd av specialutförande, som om den skadas, måste utbytas mot sladd av samma typ. Sådan sladd kan erhållas från Elektroservice som även bör montera denna.

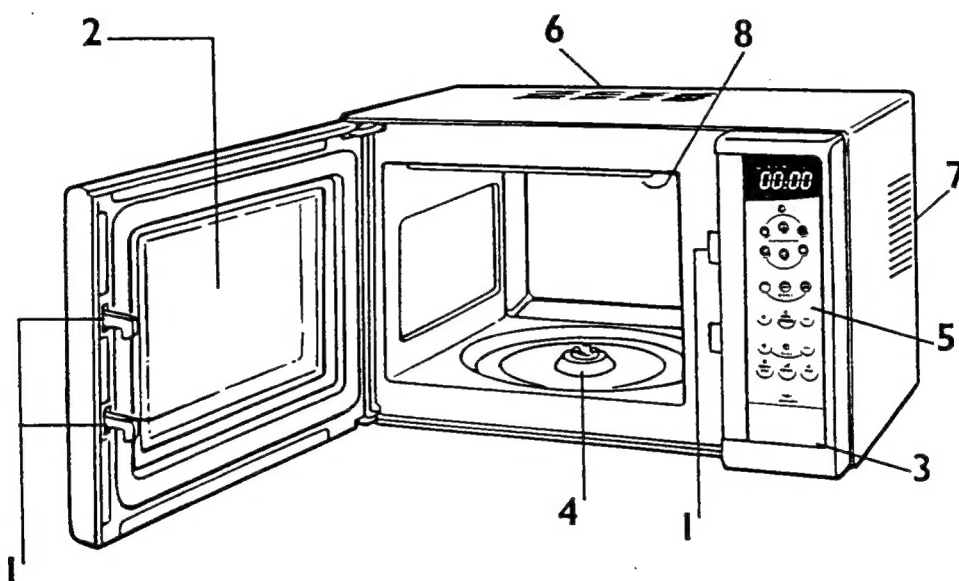
Om ugnen ansluts till vägguttaget med skarvsladd måste också denna sladd vara av jordat utförande.

Varning!

Ansluts ugnen till ett icke jordat vägguttag finns risk för elektrisk chock, vilket kan leda till skada på person och/eller egendom. Kontakta en fackman vid tveksamhet om ugnens elektriska anslutning.

Så här använder Du mikrovågsugnen

Din mikrovågsugn är enkel att använda.
Den programmeras genom att du trycker lätt med ett finger på kontrollpanelens olika funktionstangenter.
Kontrollpanelen svarar med en ljudsignal vid varje tryck för att indikera att programmeringen utförts.



Ugnen

1. Lucklås, säkerhetsbrytare.
2. Fönster.
3. Lucköppnare.
4. Fäste för den roterande tallriken.
5. Kontrollpanel.
6. Ventilation, utblås.
7. Ventilation, insug.
8. Grillelement, quartz.

Den roterande glastallriken

Det är viktigt att glastallriken **alltid** är på plats i ugnen vid all typ av tillagning, eftersom den fördelar mikrovågorna jämnt då den roterar.

Glastallriken stannar alltid i samma position, vilket innebär att ställer du in t.ex. en kopp med örat utåt, så stannar inte glastallriken förrän örat är utåt igen, och först då ger ugnen en signal, även om tillagningstiden strax innan var på noll, d.v.s. programmet var slut.

Detta gäller inte då du själv under programmets gång öppnar luckan eller avbryter programmet.

Glastallriken roterar med- eller motsols. Den kan diskas i diskmaskin.



Stöd för den roterande glastallriken

Stödet placeras under glastallriken för att den skall kunna rotera. Stödet och glastallriken skall **alltid** finnas på plats i ugnen vid alla typer av tillagningssätt. Ställ **aldrig** något annat tillbehör än glastallriken på stödet.

Stödet kan diskas i diskmaskin.



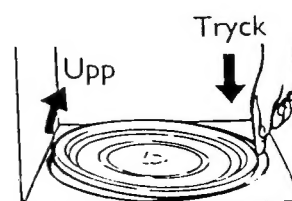
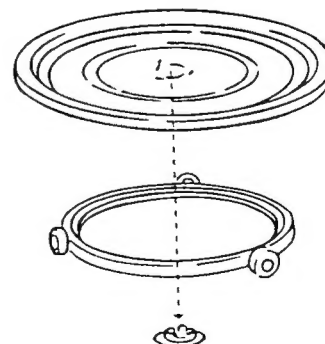
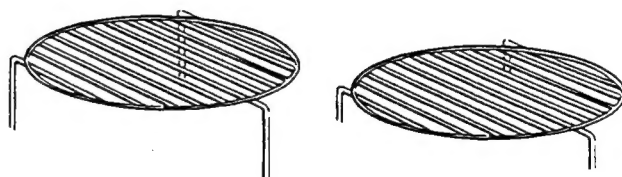
Grillgaller

Din ugn levereras med 2 grillgaller. I högt och i lågt. Vilket galler du skall använda beror på storleken på den mat du tänker grilla.

- För kotletter, kycklingdelar, hamburgare och liknande är det höga gallret lämpligt.
- För större maträtter som rostbiff, hel kyckling och liknande väljer du det låga gallret.

Gallret skall alltid placeras på den roterande glastallriken vid tillagning.

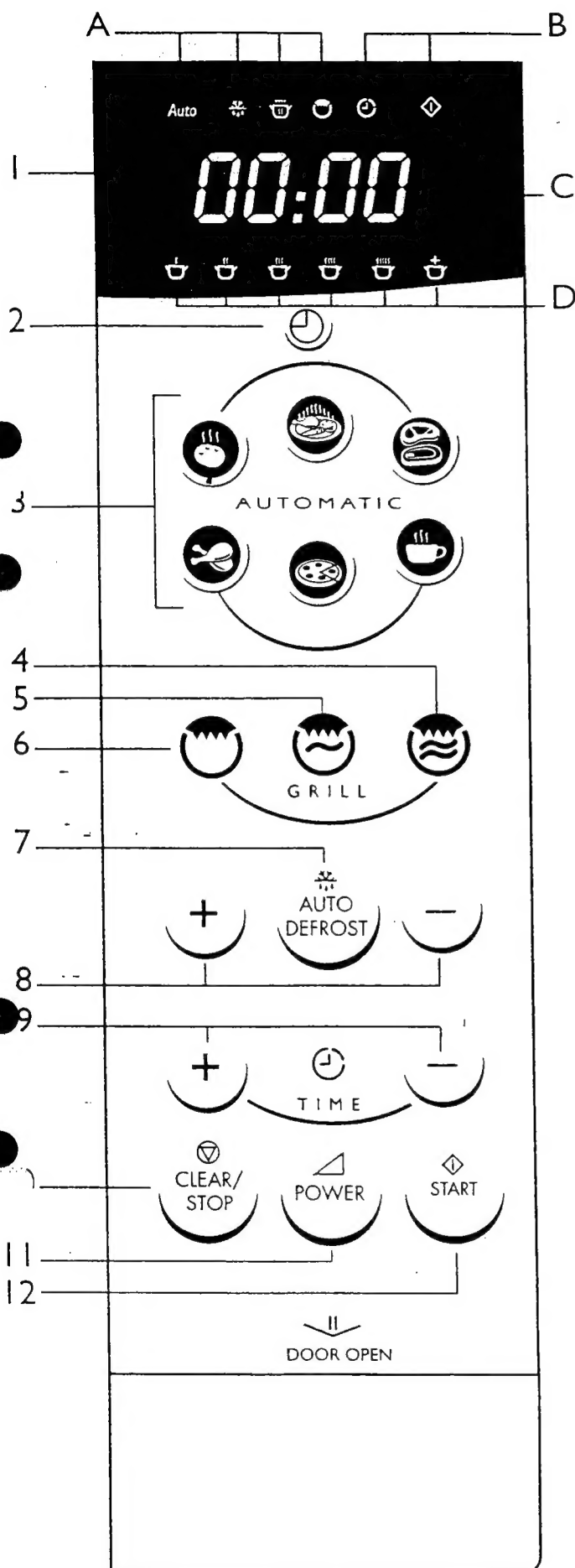
Grillgallren kan diskas i diskmaskin.



Installation av den roterande glastallriken

1. Placera stödet för glastallriken på ugnens botten.
2. Placera glastallriken på stödet. Se till att uttaget i tallrikens centrum låses i fästet på ugnens botten. **Placera aldrig tallriken upp och ned.**

Så här tar du bort den roterande glastallriken.



Kontrollpanel och teckenfönster

1. TECKENFÖNSTER – visar rätt tid på dygnet, tillagningstid samt markerar/visar valda funktioner.
2. KLOCKA – för att ställa in rätt tid på dygnet. Används också när ugnen skall "låsas" – barnsäkerhetsspärr.
3. SNABBVAL – "Automatic". 6 förprogrammerade funktioner för snabb och enkel tillagning.
4. MIKRO 450W och GRILL.
5. MIKRO 150W och GRILL.
6. GRILL 1300W.
7. AUTO DEFROST – automatisk upptining per vikt.
8. ÖKA/MINSKA tillagningstiden – för funktionerna Automatisk upptining och Snabbval.
9. PLUS/MINUS – för inställningen av tid och vikt.
10. CLEAR/STOP – för att stoppa ugnen eller avbryta ett tillagningsprogram.
11. POWER – för val av mikrovågseffekt vid tillagning.
12. START – för start av valt program.

A. Markerar typ av tillagning som ugnen arbetar med:

- AUTO + för Automatisk upptining
- AUTO för snabbval
- för Mikro och Grill
- för Grill

B. Indikatorer – som när de blinkar – upplyser dig vad du skall göra i nästa steg när du programmerar din tillagning:

- programmera in önskad tillagningstid, tryck på .
- – starta ugnen, tryck på START

C. Indikator "Kg" – som när den blinkar – upplyser dig att du skall programmera in vikten för den mat du skall tina.

Gäller bara Automatisk upptining.

D. Indikatorer som markerar vald mikrovågseffekt, 80, 150, 300, 450, 700 eller 850W.

Stoppa och avbryta ett program

Om du vill stoppa tillagningstiden under ett program utan att öppna luckan trycker du 1 gång på CLEAR/STOP. För att åter starta ugnen tryck på START.

Vill du avbryta ett program innan tiden gått ut, eller om du programmerat fel, trycker du 2

gångar på CLEAR/STOP. Alla inställningar nollställs i teckenfönstret och rätt tid visas åter.

Viktigt! Innan du väljer ett program kontrollera att endast klockans tid visas i teckenfönstret. Om inte tryck på CLEAR/STOP.

Inställning av klocka







Ugnen har en elektronisk klocka med 24 timmars visning.

När du sätter i ugnens stickpropp i vägguttaget eller efter strömavbrott, blinkar "0:00" i teckenfönstret.

Ex. klockan är 11.11 på dygnet

Gör så här:

Detta händer:

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. |  | Tryck på CLEAR/STOP | "0:00" visas i teckenfönstret |
| |  | Tryck på KLOCK-tangenten | "0:" visas i teckenfönstret |
| 3. |  | Ställ in tim-tiden 11 genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna | "11:" visas i teckenfönstret |
| 4. |  | Tryck på KLOCK-tangenten | |
| 5. |  | Ställ in minuttiden 11 genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna | "11:11" visas i teckenfönstret |
| 6. |  | Tryck på KLOCK-tangenten | Klockan startar. Rätt tid visas i teckenfönstret |








Tillagning och val av mikrovågseffekt

Mikrovågsugnen är idealisk vid nästan all typ av tillagning, speciellt fisk och grönsaker, färska och frysta. Och du kan även värma redan tillagad mat snabbt.

Ex. tillagning av mat med mikrovågseffekt 450W och tillagningstid 1 minut och 30 sekunder.

Gör så här:

Detta händer:

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |  | Tryck på CLEAR/STOP | |
| |  | Tryck på POWER 3 gånger | "0" lyser, "450" markeras i teckenfönstret och  blinkar... |
| 3. |  | Ställ in tillagningstiden, 1 minut och 30 sekunder, genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna | "1:30" lyser i teckenfönstret,  lyser fast och  blinkar... |
| 4. |  | Tryck på START för att starta programmet | Tillagningstiden räknas ned till noll, en lång ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Ugnen stängs automatiskt av. Rätt tid visas åter. |


För att välja rätt mikrovågseffekt,

gör så här:

- | | |
|------|-------------------------|
| 750W | tryck på POWER 1 gång |
| 700W | tryck på POWER 2 gånger |
| 450W | tryck på POWER 3 gånger |
| 300W | tryck på POWER 4 gånger |
| 150W | tryck på POWER 5 gånger |
| 80W | tryck på POWER 6 gånger |

Ugnsluckan kan öppnas under tillagningen

genom att du trycker på knappen för lucköppning. Mikrovågseffekten upphör men startar igen när du åter stängt luckan och trycker på START.

Vill du se vad klockan är under tillagningen, tryck på .

Vid inställning av tillagningstid fungerar

PLUS/MINUS-tangenterna i intervaller enligt:

Tid	Intervall
0– 5 minuter	15 sekunder
5–10 minuter	30 sekunder
10–30 minuter	1 minut
30–90 minuter	5 minuter

Vägledning för val av effekt

80W = 10%	För mjukgöring av smör, ost och glass. Upptining av skaldjur.
150W = 19%	För manuell upptining, sjudning av såser. Uppvärmning av bakverk.
300W = 38%	För sjudning av vissa maträtter.
450W = 56%	För försiktig uppvärmning och tillagning av rätter som innehåller ägg och ost samt färdigkokning av gryträtter.
700W = 88%	För tillagning och uppvärmning av större mängder samt rätter som du inte kan röra i, t.ex. Janssons frestelse.
850W = 100%	För snabb uppvärmning och tillagning av t.ex. fisk, grönsaker, mat och drycker.

Tillagning i flera steg

Denna funktion ger dig möjlighet att tillaga maträtter som kräver olika mikrovågseffekter och tillagningstider för olika faser av tillagningen. Du kan programmera ugnen i 3 steg, s.k. sekvensiell tillagning.













T.ex.:

- Steg 1, tillagning av fiskfiléer
- Steg 2, tillsatt sås och kryddor
- Steg 3, varmhållning på låg effekt före servering

Ex. Tillagning i 2 steg. Först med mikrovågseffekt 450W i 10 minuter och sedan mikrovågseffekt 150W i 5 minuter.

Gör så här:

Detta händer

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |  | Tryck på CLEAR/STOP | |
| 2. |  | Tryck på POWER 3 gånger | "0" lyser, "450" markeras i teckenfönstret.  blinkar... |
| 3. |  | Programmera in tillagningstiden för steg 1, 10 minuter, genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna | "10.00" lyser i teckenfönstret.  lyser fast och  blinkar |
| 4. |  | Tryck på POWER 5 gånger | "0" lyser, "150" markeras i teckenfönstret.  blinkar... |
| 5. |  | Programmera in tillagningstiden för steg 2, 5 minuter, genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna | "5.00" lyser i teckenfönstret.  lyser fast och  blinkar... |
| 4. |  | Tryck på START för att starta programmet | Tillagningstiden för respektive steg räknas ned till noll, en lång ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Ugnen stängs automatiskt av. Rätt tid visas åter. |

OBS!

En kort ljudsignal hörs mellan respektive steg. Ugnen stannar **INTE** automatiskt. Alla steg måste programmeras innan du startar ugnen.

Ugnsluckan kan öppnas under tillagningen, för att vända/röra om i maten, genom att trycka för lucköppning. Mikrovågseffekten upphör men startar igen när du stängt luckan och trycker på START. Du kan också stanna ugnen genom att trycka på CLEAR/STOP en gång. För att åter starta, stäng luckan och tryck på START.

...forts från föregående sida.

Gör så här:**Detta händer:**

6. Separera, vänd eller flytta om det som skall tinas

7.



Tryck på START för att fortsätta upptiningstiden.
Öppnas inte luckan under pausen startar ugnen automatiskt efter 2 minuter

Upptiningstiden för det andra steget räknas ned till noll. En lång ljudsignal hörs när upptiningen är klar. Ugnen stängs automatiskt av. Rätt tid visas åter

Med PLUS/MINUS-tangenterna ökar/minskar du

vikten med 0,1 kg för varje tryckning.

Minimivikt för automatisk upptining:

100 g (0,1 Kg)

Maximivikt för automatisk upptining:

2000 g (2,0 kg)

Innan du börjar tina, tänk på följande:

- Låt alltid maten stå i minst 5 minuter efter upptiningstidens slut, s.k. utjämningstid. För större mängder av mat eller kompakt mat är utjämningstiden betydligt längre.
- Placera det som skall tinas i ett större mikrovågssäkert kärl. Det blir då enklare att vända, röra om eller flytta maten.
- Ta bort eller öppna tättslutande emballage.
- Skydda tunnare partier av det som skall tinas från att börja tillagas med hjälp av aluminiumfolie eller smörgåspapper.
- Placera alltid de tunnare partierna, på t.ex. kycklingben eller fisk, in mot centrum.

Vägledning för upptining med mikrovågseffekt 150W

Vissa matvaror tinas enklast och bäst genom att "manuellt" använda mikrovågseffekt 150W.

Typ av mat	Tid	Utjämn.tid	Rekommendation
Bröd			
mindre limpa eller långfranska	8–10 min	10–15 min	Placera brödet på smörgåspapper direkt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden.
Skivad större limpa eller formbröd	10–13 min	10–15 min	Se ovan.
2 skivor bröd	45–60 sek	5 min	Placera brödet på smörgåspapper direkt på den roterande tallriken.
1 småfranska, tekaka eller liknande	45–60 sek	5 min	Se ovan.
2 småfranska, tekakor eller liknande	1–1,5 min	5 min	Se ovan.
Bakverk, kakor ca 450 g	6–9 min	15–30 min	Ta bort eventuell förpackning. Placera direkt på den roterande tallriken.
Paj, ca 450 g	6–9 min	15–30 min	Se ovan.
Frukt			
225 g	4–6 min	5–10 min	Placera frukten i ett enkelt lager i ett lågt kärl.
450 g	6–8 min	5–10 min	Se ovan.

Vägledning för Automatisk upptining

Typ av mat	Justera		Rekommendation	Utjämn.tid
	ÖKA/MINSKA			
Kött				
Köttfärs	(-)		Under pausen, avlägsna tinad köttfärs och vänd/flytta om.	5-10 min
Filéer	Nej		Om filéerna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Täck eventuella tunna partier med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien och vänd/flytta om.	10-15 min
Rostbiff	Nej		Täck eventuella tunna partier med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien och vänd.	10-15 min
Fläsk- och Lammkotletter	Nej		Om kotletterna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Placera kotletterna med den tunnare delen mot glastallrikens centrum. Under pausen, vänd kotletterna.	10-15 min
Korv	(-)		Om korvarna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Täck korvarnas ändar med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien. Ta bort korvar som redan är tinade.	10-15 min
Revbensspjäll	Nej		Om spjällen är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Täck spjällens tunnare delar med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien, vänd/flytta om.	10-15 min

Typ av mat	Justera		Rekommendation	Utjämn.tid
	ÖKA/MINSKA			
Fågel				
Hel kyckling	(+)		Placera kycklingen på en upp- och nedvänd tallrik med bröstet nedåt. Täck vingar och ben med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien och vänd. Täck varma delar med aluminiumfolie.	30—40 min
Kyckling eller kalkon i delar	Nej		Täck tunnare delar med aluminiumfolie. Placera de tunnare delarna mot glastallrikens centrum. Under pausen, avlägsna folien och vänd. Täck varma delar med aluminiumfolie.	10—15 min
Fisk				
Fiskfiléer	Nej		Placera fisken i ett lågt kärl. Om fiskfiléerna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Placera filéerna i ett jämnt lager. Täck tunnare delar med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien. Vänd/flytta om. Placera tunnare delar av filéerna under de tjockare.	5—10 min
Hel fisk	Nej		Placera fisken i ett lågt kärl. Täck huvud och stjärt med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien. Vänd/flytta om.	5—10 min

Viktigt vid tillagning med Grill och Mikro och Grill

- Glaset i ugnsluckans fönster kan spricka om du spiller t. ex. vatten på det under eller omedelbart efter grillning.
- Var försiktig och använd grytlapp till kärlen, den roterande tallriken och grillgaller vid grillning. Likaså blir ugnsluckans insida mycket varm.
- Kyl inte kärlet eller den roterande tallriken snabbt efter grillningen. Dessa kan förstöras av den snabba temperatursänkningen. Ugnen blir varm på ovansidan. Ställ inget som kan ta skada av värmen ovanpå ugnen.

- Det är normalt att ånga och kondens bildas på ugnsluckan. Det kan till och med uppstå vattendroppar under luckan under tillagningen. Detta beror på kondens från maten som tillagas och påverkar inte ugnens säkerhet.

Under tillagning med Grill och Mikro och Grill kan grillen avbryta, men kommer automatiskt tillbaks igen efter en stund.

OBS!

Täck aldrig maten vid tillagning med Grill och Mikro och Grill.

Tillagning med Grill

Quartz-grillen i taket ger maten en brun yta genom strålningsvärmen. När du grillar måste du placera det du grillar så nära grillelementet som möjligt och därför skall du använda något av de grillgaller, det höga eller det låga, som medföljer ugnen. På det höga gallret kan du placera t. ex. kotletter, kycklingbitar, hamburgare, korv eller

varma smörgåsar. Det låga gallret är lämpligt för t. ex. hel kyckling, rostbiff, stekar och liknande.





Använder du ett kärl måste detta tåla höga temperaturer. Lämpliga kärl är ugnssäkert glas och porslin. Placera även detta på grillgallret.

Vid grillning av kött erhåller du bäst resultat både till utseende och smak om köttet penslas med grillolja eller får ligga i marinad innan du grillar.



Ex. Tillagning med Grill i 15 minuter.

Gör så här:

Detta händer:

1.  Tryck på CLEAR/STOP
2.  Tryck på GRILL
3.  Programmera in tillagningstiden 15 minuter genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna.
4.  Tryck på START för att starta upptiningen

"0" lyser, AUTO och  markeras i teckenfönstret.  blinkar...

"15.00" lyser i teckenfönstret.  lyser fast och  blinkar

Tillagningstiden räknas ned till noll. En lång ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Ugnen stängs automatiskt av. Rätt tid visas åter.

OBS!

Täck aldrig maten vid tillagning med Grill.

Ugnsluckan kan öppnas under tillagningen, för att vända på maten, genom att trycka för lucköppning. Grill och mikrovågseffekten upphör men startar igen när du stängt luckan och trycker på START

Rekommendationer för tillagning med Grill



Typ av mat	Kvantitet/vikt	Tillagningstid	Rekommendation
Varma smörgåsar	3 – 4 st	8 – 10 min	
Grillkorv	6 st, 300 g	16 – 18 min	Vänd efter halva tiden.
Fläskkotlett	ca 1,5 cm tjocka	25 – 30 min	Vänd efter 15 min.
Hamburgare	ca 1 cm tjocka	15 – 17 min	Vänd efter 8 – 10 min.
Entrecote	ca 1,5 cm tjock	18 – 20 min	Vänd efter halva tiden.
Oxfilé	ca 2 cm tjocka	18 – 20 min	Vänd efter 10 – 12 min.
Fläskfilé, hel	ca 300 g	20 – 22 min	Vänd efter halva tiden.
Kycklingbröst	ca 400 g	22 – 26 min	Vänd efter 15 min.

Tillagning med Mikro och Grill

Genom att kombinera och använda mikrovågor och grill samtidigt får du maten tillagad och färgsatt på samma gång. Det innebär att du spar tid och maten ser läcker ut. Även här måste du använda något av de två grillgallren och, beroende på vad du skall tillaga, ugnssäkra kärl som också måste vara mikrovågssäkra och släppa igenom mikrovågorna.

Grillgallret och eventuellt kärl, skall placeras på den roterande tallriken.









För att få maträtten både färgsatt och tillagad på samma gång, kan du välja mellan två olika kombinationsprogram:

-  Grill 1300W och mikrovågseffekt 150W
-  Grill 1300W och mikrovågseffekt 450W

Ex. Tillagning med Mikro och Grill i 15 minuter. Mikro 150W och Grill 1300W.

Gör så här:









Detta händer:

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |  | Tryck på CLEAR/STOP | |
| 2. |  | Tryck på MIKRO/GRILL | "0" lyser,  markeras i teckenfönstret.  blinkar... |
| 3. |  | Programmera in tillagningstiden 15 minuter genom att trycka på PLUS/MINUS-tangenterna | "15.00" lyser i teckenfönstret.  lyser fast och  blinkar... |
| 4. |  | Tryck på START för att starta programmet | Tillagningstiden räknas ned till noll en lång ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Ugnen stängs automatiskt av. Rätt tid visas åter. |

OBS! Täck aldrig maten vid tillagning med Mikro och Grill.

Ugnsluckan kan öppnas under tillagningen, för att vända på maten, genom att trycka för lucköppning. Grill och mikrovågseffekten upphör men startar igen när du stängt luckan och trycker på START.

Rekommendationer för tillagning med Mikro och Grill

Typ av mat	Kvantitet/vikt	Funktion	Tillagningstid	Rekommendation
Pizza, fryst	ca 270 g		6 – 8 min	Placeras på grillställningen.
Fläskkotlett	ca 2 cm tjocka	 + 	15 + 12 min	Vänd efter ca 15 min + 12 min enbart grillning. Placeras på grillställningen.
Halv kyckling	ca 600 – 800 g		30 – 35 min	Vänd efter 20 min, placera kycklingen på grillställningen.
Hamburgare, råa	1,5 – 2 cm tjocka ca 700 g		20 – 24 min	Vänd efter 14 min. Placeras på grillställningen.
Färdiglagad mat:				
Paj, fryst	220 g		7 – 9 min	Lyft bort paj och lasagne från ev al. form eller plastform och placera i ett kärl som tål mikrovågor och värmen från grillen.
Lasagne, kyld	400 g		7 – 9 min	
Kycklingdelar lår, ben	ca 500 g		22 – 25 min	Vänd efter 15 min. Placeras på grillställningen.

Snabbval – "Automatic"


Denna funktion består av en menu med 6 olika alternativ, s.k. Snabbval, för att snabbt och enkelt tillaga eller värma upp mat eller dryck. Detta innebär att du endast behöver välja alternativ, trycka på tangenten rätt antal gånger, se beskrivning nedan, och sedan START:

1.  BAKAD POTATIS, 1, 2, 3 eller 4 st

2.  TALLRIK MED MAT, 200, 300 eller 400 g

3.  FLÄSKKOTLETTER, 1 eller 2 st

4.  KYCKLING I DELAR, 1 eller 2 st

5.  PIZZA, 100, 300, 400 eller 500 g


6.  DRYCKER, 1, 2, 3 eller 4 koppar

Ex. Tillaga 2 bakade potatisar med hjälp av Snabbval.

Gör så här:

Detta händer:


1.  Tryck på CLEAR/STOP

2.  Tryck på "BAKAD POTATIS" 2 gånger

"2" lyser och AUTO markeras i teckenfönstret.  blinkar...

3.    Tryck på ÖKA/MINSKA-tangenterna om önskvärt.

"△" eller "▽" lyser i teckenfönstret.

4.  Tryck på START för att starta programmet.

Tillagningstiden räknas ned till noll, en lång ljudsignal hörs när tillagningen är klar. Ugnen stängs automatiskt av. Rätt tid visas åter i teckenfönstret.

OBS!


För funktionerna FLÄSKKOTLETTER och KYCKLING I DELAR sker tillagningen i 2 steg med en paus om 2 minuter mellan stegen för att du skall kunna vända eller

flytta om det som skall tillagas, vilket ger en jämnare tillagning.

För att åter starta ugnen, tryck på START. Öppnas inte luckan under pausen startar ugnen automatiskt efter 2 minuter.


BAKAD POTATIS

c:a 225 g per potatis

Tryck på  : 1 gång för 1 potatis
2 gånger för 2 potatisar
3 gånger för 3 potatisar
4 gånger för 4 potatisar


TALLRIK MED MAT

Tillaga 1 portion åt gången

Tryck på  : 1 gång för 200 g
2 gånger för 300 g
3 gånger för 400 g


FLÄSKKOTLETTER

c:a 200g per kotlett

Tryck på  : 1 gång för 1 kotlett
2 gånger för 2 kotletter


KYCKLING I DELAR

c:a 225 g per del

Tryck på  : 1 gång för 1 del
2 gånger för 2 delar


PIZZA

Tillaga 1 pizza åt gången

Tryck på  : 1 gång för 100 g
2 gånger för 300 g
3 gånger för 400 g
4 gånger för 500 g

DRYCKER

c:a 2 dl per kopp

Tryck på  : 1 gång för 1 kopp
2 gånger för 2 koppar
3 gånger för 3 koppar
4 gånger för 4 koppar

ÖKA och MINSKA-tangenterna – bredvid
 AUTO DEFROST – kan användas för att ge
 tillagningen det för dig bästa resultatet. Övning

och erfarenhet ger dig "den rätta känslan" för
 hur du skall använda dessa tangenter. I tabellen
 nedan finner du några tips.

Rekommendationer Snabbval

Typ av mat	Start temp	Justering	Rekommendation
Bakad potatis	ca 20°		Pricka potatisen med en gaffel. Placera potatisen symmetriskt i ytterkanten på den roterande tallriken. Vänd potatisen efter halva tiden. Justera med ÖKA-tangenten om potatisen har en lägre starttemperatur än 20°.
Tallrik med mat	ca 5° (kylskåpskall)		Avlägsna eventuell förpackning. Placera maten, eller innerförpackning, på en tallrik. Placera tallriken på den roterande glastallriken. Är maten fryst måste den tinas först. I övrigt följ tillverkarens instruktioner. Efter tillagning låt maten stå i ca 2 minuter före servering, s.k. utjämnings-tid. För kompakt mat, som inte går att röra i, justera med ÖKA-tangenten. För lättare mat, typ pudding, justera med MINSKA-tangenten.
Fläskkotletter	kylskåpskalla		Skölj och torka kotletterna om önskvärt. Pensla med grillolja och krydda efter önskemål. Placera maten på det höga grillgallret. Vänd på maten under pausen. Justera med ÖKA-tangenten om du önskar välstekta kotletter, eller om de är mycket kalla när du startar. Låt stå i 2 minuter före servering.
Kyckling i delar	kylskåpskalla		Skölj och torka kycklingdelarna om önskvärt. Pensla med grillolja och krydda efter önskemål. Placera maten, med delarna med skinn nedåt, på det höga grillgallret. Vänd på maten under pausen. Justera med ÖKA-tangenten om du önskar välstekta kycklingdelar, eller om de är mycket kalla när du startar. Låt stå i 2 minuter före servering

Forts. nästa sida...

...forts. från föregående sida.

Typ av mat	Start temp	Just. -/+	Rekommendation
Pizza	Fryst		Avlägsna eventuell förpackning och placera pizzan på det låga grillgallret. Se till att fyllningen är jämnt fördelad över pizzan. Justera med ÖKA-tangenten. Är pizzan stor eller om fyllningen innehåller mycket ost, justera med MINSKA-tangenten. Servera pizzan direkt. Kom ihåg: Tillaga bara en pizza åt gången!
Drycker			
Mjök	5-10°	-	Använd kopp eller bägare. Täck inte. Placera kärlen symetriskt i ytterkanten av den roterande tallriken. Rör väl efter tillagning.
Soppa	17-20°	+	Se ovan.
Kaffe, the, vatten etc.	17-20°	+	Se ovan.

Barnsäkerhetsspärr







För att förhindra obehöriga, t.ex. små barn, att använda mikrovågsugnen så kan du "låsa" den.

Om du har "låst" ugnen enligt nedan och programmerat någon funktion: Ugnen startar men MIKROVÅGSEFFEKTEN är dock låst, ugnen kan inte skadas.

Att säkra ugnen för någon obehörig:

Gör så här:

Detta händer:

1.  Tryck på CLEAR/STOP
2.  Tryck på KLOCK-tangenten "0:" lyser i teckenfönstret
3.  Tryck på ÖKA/MINSKA-tangenterna tills tim-tiden visar 11 "11:" lyser i teckenfönstret
4.  Tryck på KLOCK-tangenten "11:00" lyser i teckenfönstret
5.  Tryck på ÖKA/MINSKA-tangenterna tills minuttiden visar 11 "11:11" lyser i teckenfönstret
6.  Tryck på START "L" lyser och rätt tid visas i teckenfönstret. Ugnen är nu "låst"

För att återställa ugnen i "användbart skick", repetera programmeringen enligt ovan.

"L" slocknar i teckenfönstret och ugnen går att använda på vanligt vis igen.

Kom ihåg

- Ju större mängd, desto längre tid.
- Kalla matvaror tar längre tid än rumstempererade.
- Porösa matvaror kräver kortare tid än kompakta.
- Maträtter som innehåller mycket vatten tillagas fortare.
- Salta först när köttet är klart. Salt gör lätt köttet segt och torrt.

- Låt alltid rätten få stå minst fem minuter för temperaturutjämning. Utjämningstiden ökar i förhållande till rättens storlek och konsistens.
- Det är bättre att välja den kortast angivna tiden i ett recept och sedan öka än att överkoka maten.

Praktiska tips

Allmänna

I kokboken som medföljer ugnen finns många bra tips och recept för att underlätta olika moment i matlagning och bakning. Kontrollera alltid för vilken mikrovågseffekt recepten är anpassade till. Är du osäker, börja alltid med den kortaste tillagningstiden i recepten.

- Du kan också lätt använda dina vanliga recept. Minska på salt, kryddor och vatten. Inget kokar ju bort.
- Den mesta maten kokas i sitt eget späd. Torra varor som ris och bönor behöver naturligtvis vätska.
- Täck maten vid tillagning och uppvärmning för att bibehålla fuktigheten och för att undvika onödig nedsmutsning.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper. Fyllning av sylt blir alltid mycket varmare än bakverket.
- Stek inte bacon direkt på glastallriken. För stora temperaturskillnader kan orsaka skada eller sprickor på den roterande tallriken.
- Korv, äpple, potatis, lever och äggula är exempel på matvaror som bör prickas för att skalet eller hinnan spricker.

Tillagning

- Innan du börjar tillaga maten, se till att den är ordentligt tinad.
- Rensa kött från eventuellt fett.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tillagas mot mitten av kärlet.
- Tillagningstiden kan variera beroende på matens temperatur, rumsvarm eller kylskåpskall, samt efter eget tycke och smak.
- Rör om i grytor, såser och dylikt för att få en jämnare tillagning.

Upptining

- Du kan tina köttet i sin förpackning. Se till att avlägsna eventuella delar av förpackningen som innehåller metall av olika slag.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tinas mot mitten av kärlet.
- Efter upptiningstidens slut kan det fortfarande finnas is i matens centrum. För att få bästa resultat skall maten därför stå en stund, s. k. utjämningstid.

Nybörjartips till nya mikroanvändare

Lämpliga kokkärl

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms. Använd inte metallkärl.

PORSLIN – De flesta typer av porslin med undantag av porslin med metalldekor. Guld- eller silverdekor förstörs. Det finns också porslinsglasyrer som innehåller metall. Om du är osäker, testa enligt metoden som anges nedan.

GLAS – Allt glas passar bra utom kristall och visst färgat glas.

PLÅST – Plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma i men inte koka i.

De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C. Kontrollera vilken temperatur de tål.

LERGODS – Stengods och lergods går att använda. Den bruna lergrytan skall blötläggas som vanligt.

METALL – Metallkärl passar inte för matlagning i mikrovågsugnen.

Mikrovågorna kan inte passera genom metall, så man får bara påverkan ovanifrån och resultatet blir därför inte bra.

Viktigt!

Om metallkärl eller aluminiumfolie placeras på gallret eller för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnistbildningar och brännmärken kan uppstå. Tänk på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar.

Så här testar Du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen. Placera en kaffekopp med vatten bredvid och värm sedan på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Det här kan Du inte göra i mikrovågsugnen

- Baka jästegsbröd – det får ingen färg.
- Grädda suffléer.
- Koka hela ägg med skal eller återuppvärma.
- Använda vanlig stektermometer.
Specialtermometer för mikrovågsugnar finns i handeln.

Så här underhåller Du ugnen och förlänger dess livslängd

Rengöring och skötsel

- Använd inte ugnsurengöringsmedel eller andra frätande eller slipande rengöringsmedel. Torka ugnens utsida och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.
- Torka upp eventuell kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t ex hushållspapper.

- Grillelement och ugnsutrymme får ofta fläckar av fettstänk när ugnen används. Vänta tills ugnen har svalnat. Torka av fettet innan ugnen används nästa gång. Fläckarna kan ge lukt och rök då fettet bränns.

Om mikrovågsugnen inte fungerar

Innan Du kontaktar serviceman:

Kontrollera att stickkontakten sitter i och att ingen säkring (propp) gått sönder. Gör inga ingrepp i ugnen, som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektro-service eller ett service-företag som är godkänt

av leverantören.

- Är ugnen ansluten till vägguttaget?
- Är säkringen (proppen) hel?
- Är luckan stängd?
- Har du programmerat ugnen rätt?
- Har du tryckt på start?
- Är ugnen "låst"?

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, som Du får av säljaren.

Kom ihåg att spara kvittot och EHL försäkringsbevis.

Service och reservdelar

Service och reservdelar till Din ugn får Du via Din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under "Hushållsmaskiner" i telefonkatalogen, Gula sidorna). När Du beställer service eller reservdelar bör Du veta ugnens produktnummer och modellbeteckning, som står på dataskylten.

Modell: _____

Produktnummer: _____

Inköpsdatum: _____

Tekniska data

Utvändiga mått:

Höjd	321 mm
Bredd	490 mm
Djup	353 mm
Ugnsutrymme:	
Höjd	247 mm
Bredd	304 mm
Djup	308 mm

Vikt	17 kg
Spänning	220/230 V, 1-fas 50 Hz
Säkring	16 A trög
Anslutningseffekt max.	2800 W
Mikrovågseffekt	850 W
Volym	23 liter